

La saison des fraises, dans votre boulangerie également.

Erdbeerzeit, auch in Ihrer Bäckerei-Konditorei.

Tempo di fragole anche dal vostro panettiere.

Poulet au curry «Taj Mahal»

Couper 1 gros poulet en morceaux, poivrer, saler et faire revenir de toutes parts dans du beurre chaud. Saupoudrer avec 2 c. à soupe de curry. Ajouter 1 oignon haché fin et 1 pomme râpée, faire revenir.

Mouiller avec 1 dl de vin blanc et 1 dl de bouillon de poule. Cuire doucement 30 min. à couvert. Retirer la viande et la tenir au chaud. Passer la sauce ou réduire en purée avec un mixeur. Ajouter 1½ dl de crème fraîche, assaisonner avec du jus de citron et évent. un peu de sel. Répartir sur la viande. Parsemer à volonté de lanières de jambon et d'anneaux d'oignons rôtis. Faire rapidement chauffer des tranches de bananes dans un peu de beurre et servir avec du riz.

Chicken curry «Taj Mahal»

1 grosses Poulet in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Butter allseitig anbraten. Mit 2 Esslöffeln Currypulver bestreuen und 1 feingehackte Zwiebel mit 1 geraffelten Apfel beifügen. Einige Minuten mitdünsten. Mit je 1 dl Weisswein und Hühnerbouillon ablöschen. Zugedeckt 30 Minuten garen. Pouletteile herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer pürrieren. 1½ dl Rahm beifügen, einkochen lassen

und mit Zitronensaft und evtl. wenig Salz abschmecken. Über das Poulet verteilen. Nach Belieben mit gerösteten Schinkenstreifen und Zwiebelringen bestreuen. In wenig Butter kurz erhitze Bananenscheibchen und Trockenreis dazu servieren.

Curry di pollo «Taj Mahal»

Tagliate in porzioni un bel pollo, salate e pepate, e rosolatelo bene da tutte le parti. Cospargetevi 2 cucchiari di curry in polvere e unite 1 cipolla sminuzzata e 1 mela grattugiata. Stufate il tutto per qualche minuto. Bagnate con 1 dl di vino bianco e 1 dl di brodo di pollo. Coprite e lasciate cuocere per mezz'oretta. Togliete il pollo e conservatelo al caldo. Passate il sugo al setaccio o frullatelo col mixer a mano. Unite 1½ dl di panna, fatela addensare, indi rettificate il sapore con succo di limone e sale. Versate il sugo sul pollo. Guarnite a piacere con striscioline di prosciutto e anelli di cipolla. Accompagnate con riso in bianco guarnito con fettine di banana saltate nel burro.

